

L'Homme

# Différenciation sexuelle de l'alimentation au Djerîd (Sud tunisien)

Sophie Ferchiou

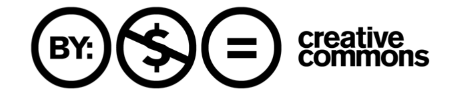
**Citer ce document / Cite this document :**

Ferchiou Sophie. Différenciation sexuelle de l'alimentation au Djerîd (Sud tunisien). In: L'Homme, 1968, tome 8 n°2. pp. 64-86;

doi : 10.3406/hom.1968.366978

http://www.persee.fr/doc/hom_0439-4216_1968_num_8_2_366978





# DIFFÉRENCIATION SEXUELLE DE L'ALIMENTATION AU DJERÎD (SUD TUNISIEN)

*par*

SOPHIE FERCHIOU

La différenciation sexuelle de l'alimentation est un phénomène qui a souvent été signalé dans les récits de voyageurs et les ouvrages d'ethnologues ; mais elle prend des aspects différents selon les sociétés où elle apparaît. Dans les campagnes traditionnelles de France, par exemple, elle se fait sous forme de repas simultanés dans des lieux différents, le repas de l'homme à table, et celui de la femme au coin du feu. En Chine, il s'agit au contraire de repas successifs en un lieu unique, l'homme étant servi le premier et ensuite la femme. Chez la plupart des populations d'Afrique noire[1] et aussi chez certaines tribus d'Amérique[2], il existe des mets spécifiques pour chacun des sexes.

En pays d'Islam, la différenciation sexuelle de l'alimentation semble s'intégrer



1. Presque tous les africanistes ont signalé le phénomène de différenciation :

CALAME-GRIAULE, G., « Le rôle spirituel et social de la femme dans la société soudanaise traditionnelle », *Diogène*, 1962, 37, p. 85.

DIETERLEN, G., « Mécanisme de l'impureté chez les Dogons », *Journal des Africanistes*, 17, p. 185.

MAKARIUS, R. et L., *L'origine de l'exogamie et du totémisme*, Paris, Gallimard, 1961, pp. 105-118.

PAULME, D., *Organisation sociale des Dogons*, Paris, Domat-Montchrétien, 1940, pp. 133 et 234.

SCHAPERS, I., *The Khoisan peoples of South Africa : Bushman and Hottentots*, Londres, G. Routledge & Sons, 1930, pp. 102-105, 277, 283.

STAYT, H., *The Bavenda*, Londres, Oxford University Press, 1931, pp. 49 *sq*.

THOMAS, L. V., « La conduite négro-africaine du repas », *Bulletin de l'IFAN*, Paris, 1965, série B, XXVII, pp. 609-610.

WILSON, M., *Rituals of kinship among the Nyakusa*, Manchester, Manchester Press, p. 234.

ZAHAN, D., *Sociétés d'initiation Bambara*, Paris, Mouton, 1960, pp. 114-155.

2. A propos du contraste entre le rôti et le bouilli, Cl. Lévi-Strauss signale « une association subsidiaire du rôti avec les hommes, du bouilli avec les femmes » (*cf.* Cl. LÉVI-STRAUSS, « Le triangle culinaire », *L'Arc*, 1965, 1er trim., p. 23).

dans une structure dichotomique plus générale et c'est peut-être pour cette raison qu'elle a peu retenu l'attention des sociologues. Dans un article récent de l'*Encyclopédie de l'Islam* consacré à la question, M. Rodinson affirme « qu'il n'y a guère de différenciation sexuelle de l'alimentation »[1] dans le monde musulman traditionaliste. En ce qui concerne la Tunisie par exemple, aucune étude, à notre connaissance, ne fait explicitement état d'une telle différenciation[2].

Le terme d'alimentation recouvre en fait une série d'opérations (acquisition, préparation et consommation) au sein de chacune desquelles peut apparaître le phénomène de différenciation sexuelle[3]. Nous avons, au cours d'une récente enquête sur le terrain en Tunisie, étudié de manière détaillée deux de ces opérations : la préparation et la consommation. Une différenciation sexuelle nous y est apparue très nettement. C'est le résultat de cette enquête que nous présentons ici. Nous commencerons par citer les faits, nous verrons ensuite la signification qu'on peut en donner.

Dans tous les milieux traditionalistes tunisiens, que ce soit à la ville ou à la cam-

1. *Encyclopédie de l'Islam*, Paris, Maisonneuve, 1965, chap. : « Ghida », p. 1091.

2. AMAR, J., « Sur l'alimentation et la force des Arabes », *in Comptes rendus des sciences*, 14-XII-1914, 159.

BOUQUET, J., « Note sur l'alimentation dans le Sud tunisien », *Archives de l'Institut Pasteur*, Tunis, 1939, XXVIII, pp. 350-355.

— « Contribution à l'étude de l'alimentation en Tunisie. Aliments végétaux d'appoint », *Arch. Inst. Pasteur*, Tunis, 1938, XXIX, pp. 66-67.

BRUNET, « Enquête sur l'alimentation en Tunisie », *Arch. Inst. Pasteur*, Tunis, 1939, pp. 497-578.

BURNET, Et., « L'alimentation en Tunisie », Rapport au IIe Congrès international des Sociétés d'Hygiène alimentaire, Paris, octobre 1957, *Arch. Inst. Pasteur*, Tunis, 1938, XXVII, pp. 85-95.

BURNET et VISCONTI, « Le pain et les céréales dans l'alimentation tunisienne. Composition de quelques mets tunisiens », *Arch. Inst. Pasteur*, Tunis, 1939, XXVIII, pp. 221-268.

CANY, G., « Les problèmes de la mise en valeur du Centre et du Sud tunisien », *Bulletin économique et sociologique de la Tunisie*, Tunis, 1935.

COTTIER, « Quelques aliments de disettes. Leur valeur, leur emploi », *La Tunisie agricole*, 1934.

GOBERT, E., « Usages et rites alimentaires des Tunisiens », *Arch. Inst. Pasteur*, Tunis, 1940, XXIX, pp. 475-589.

— « Les références historiques des nourritures tunisiennes », *Cahiers de Tunisie*, Tunis, 1955, pp. 501-535.

MOREAU et ARDRY, « Le couscous », *Arch. Inst. Pasteur*, Tunis, 1942, pp. 302-310.

PAUPHILET, D., « Observation sur le niveau alimentaire des populations tunisiennes », *Cahiers de Tunisie*, Tunis, 1955, pp. 605 *et passim.*

PISSALOUX, R., « Production agricole et alimentation humaine », *Cahiers de Tunisie*, Tunis, 1955, 12, pp. 543-609-626.

UZAN, « Le problème alimentaire en Tunisie », *Tunisie médicale*, avril 1949.

UZAN et DIDIER, « Aperçu d'ensemble sur le problème alimentaire en Tunisie », *Cahiers de Tunisie*, Tunis, 1955, 12, pp. 627-632.

3. En ce qui concerne l'acquisition, selon M. Leroi-Gourhan, « le cas typique des Australiens et des Boschimans montre une différenciation fondamentale entre la chasse réservée aux hommes et la cueillette réservée aux femmes » (*Cours d'ethnologie des sociétés agricoles*, 1958-1959).

pagne, les femmes ne doivent pas manger devant les hommes. Cette interdiction n'a rien de religieux, elle n'est pas du domaine du *ḥarâm* (ce qui est « défendu » par le droit islamique) ni même de celui du *munkâr* (ce qui est simplement « désapprouvé »). Il s'agit d'une règle essentielle de la politesse ; l'enfreindre, c'est tomber dans la « vulgarité » *('ayb)*, et si une femme commet une pareille faute, elle se trouve accusée de *qbâḥa* « manque de pudeur ».

*

Dans la région des oasis du Sud tunisien, appelée Djerîd[1], il existe une curieuse pratique alimentaire propre aux femmes : la préparation et la consommation du *'abbûd*[2]. Ce phénomène, bien que limité à une zone géographique restreinte, nous paraît de nature à éclaircir le sens de l'interdiction et les traditions alimentaires de cette région semblent significatives pour notre propos.

Le Djerîd est l'une des régions les plus pauvres et les plus traditionalistes de la Tunisie. Ses habitants se nourrissent essentiellement des dattes de leur oasis, et des céréales qu'ils obtiennent par troc des nomades des régions avoisinantes. Dans ce pays, les légumes et surtout les viandes sont fort rares, et bien que présent dans tous les foyers, le lait de chèvre reste un luxe réservé aux hommes et parfois aux enfants. Aussi, limitée par les possibilités naturelles du pays, et fidèle à des règles inchangées depuis des siècles, la cuisine du Djerîd est-elle demeurée simple et peu variée ; seules les dattes et les céréales en forment la base : les dattes sont généralement consommées crues, au naturel pour les hommes, assaisonnées pour les femmes. Les céréales, par contre, sont toujours cuisinées (pâtes cuites à la vapeur pour le repas du soir, et bouillies pour le matin).

Dans chacune des familles djerîdiennes, le nombre de repas varie en fonction des ressources du moment, mais surtout selon les sexes : en période de relative abondance, généralement au printemps, après la récolte de dattes, les hommes s'accordent trois repas, le premier au lever du jour, le deuxième à la fin de la matinée, et le dernier au coucher du soleil. Dans les périodes difficiles, ils se contentent de deux repas, l'un vers midi, l'autre au moment du crépuscule, parfois même d'un seul, à la fin de la journée. Quelle que soit la saison les femmes ne prennent généralement que deux repas, l'un au lever du soleil et l'autre au milieu de la journée quand elles ont fini leurs travaux ménagers et avant le retour des hommes au foyer. Parfois elles suppriment le repas matinal pour ne manger qu'une seule fois dans la journée. Exceptionnellement, lorsque leurs

1. Le Djerîd est la région présaharienne qui groupe les oasis de Dagache, Tozeur, El-Hamma, El'a'šâš, Fom el-Hanga, Tamarsa, 'Ayn el-Karma, Ghebika, Mides et Nefta (la transcription des noms géographiques est celle qui figure sur les cartes où seules les oasis d'El'a'šâš, Fom el-Hanga, 'Ayn el-Karma ne sont pas mentionnées).

2. Le *'abbûd* est une pâte à base de dattes confectionnée en forme de cylindre effilé aux deux extrémités.

moyens le leur permettent, elles prennent un dernier repas le soir, lorsque toute la famille est couchée. L'importance de chacun de ces repas n'est pas égale, elle varie aussi selon les sexes. Pour les femmes, le plus important est le *ftûr*, c'est-à-dire le repas de la journée ; pour les hommes c'est le *Rḍâ*, le repas du soir, car à midi ils restent sur les lieux de travail et se contentent généralement d'une poignée de dattes, tandis que le soir ils rentrent chez eux et trouvent, en plus des dattes, des plats spécialement cuisinés pour eux. Par contre c'est uniquement dans la journée, lorsqu'elles sont seules entre elles, que les femmes se réunissent pour préparer et manger le *'abbûd*.

Mais bien plus que par leur fréquence et leur importance respective, les repas féminins et masculins diffèrent par la qualité des matières qui les composent et la façon dont ils sont confectionnés et consommés.

## I. — Les repas de dattes

Les dattes, sous forme de *'abbûd*, constituent l'essentiel de la nourriture féminine ; elles forment aussi une grande partie de la nourriture des hommes, puisqu'elles représentent la totalité de leur menu de midi et une partie de celui du soir. Pour étudier la nourriture différentielle du Djerîd, nous commencerons donc par comparer le *'abbûd* aux dattes telles qu'elles sont consommées par les hommes.

On trouve de nombreuses variétés de dattes au Djerîd, et de qualité différente. Mais quelle que soit la variété, c'est le mode d'acquisition (cueilli ou ramassé) qui détermine en dernier lieu la valeur de la marchandise : les meilleures dattes, celles qui se présentent généralement en branches *(deglâ)* sont en grande partie destinées à l'exportation, ce qui en reste est uniquement réservé aux hommes ; tandis que les dattes tombées au sol, trop mûres ou gâtées sont ramassées et transportées dans les maisons où elles sont confiées aux femmes qui les trient. Après ce triage, les meilleures dattes sont séchées et vendues sur les marchés locaux, et les moins bonnes, celles qui sont invendables, constituent la *'aula*, c'est-à-dire la réserve annuelle pour les femmes.

Les dattes consommées respectivement par les hommes et par les femmes sont donc de qualités différentes : la datte des hommes est un fruit ferme et transparent qui a conservé sa pellicule protectrice et sa saveur initiale ; celle des femmes se présente sous l'aspect d'une pâte gluante, brunâtre et légèrement acide. Aussi les techniques de consommation appliquées à l'une et à l'autre catégories sont-elles différentes.

### 1. *Les dattes au repas des hommes.*

La consommation des dattes en branches ne nécessite aucune préparation. On détache les dattes une à une du régime, on les fend dans le sens de la longueur pour

en extraire le noyau et on les mâche par deux ou trois à la fois ; puis on se rince la bouche d'une gorgée de lait et on recommence jusqu'à satiété. Cette manière de consommer les dattes est strictement réservée aux hommes et aux petits garçons. Les femmes ou même les fillettes qui agiraient ainsi seraient très vite taxées de « vulgarité » *(qbâḥa)*[1].

Les dattes et le lait constituent souvent la totalité des repas masculins (en particulier au printemps) et, même dans les cas où le repas, plus complexe, comporte un plat cuisiné, c'est encore par une poignée de dattes que les hommes le commencent. Rompre le jeûne par des dattes revêt une signification religieuse que tous les hommes du Djerîd respectent avec fierté, car telle était l'habitude du Prophète[2]. Mais il ne s'agit pas seulement d'un acte symbolique, car ces dattes en début de repas conservent une importante fonction nutritive : contrairement aux « hors-d'œuvre » elles ne sont pas destinées à aiguiser l'appétit mais plutôt à le satisfaire et le plat cuisiné qui leur succède parfois, n'est qu'une gâterie, une sorte de privilège que les femmes accordent à leurs époux.

### 2. *Les dattes au repas des femmes : le* ʿabbûd.

Contrairement aux dattes en branches consommées par les hommes, le *ʿabbûd* nécessite une longue et laborieuse préparation. Cette préparation se fait en trois temps : la *ʿaula* ou réserve de dattes qui se fait une fois par an ; la *zabbâssa*, un mélange d'ingrédients qui se fabrique cinq ou six fois par an ; le *ʿabbûd* proprement dit, confectionné immédiatement avant la consommation.

#### a) *Préparation de la* ʿaula.

Chaque année, après la récolte, les femmes préparent leur réserve de dattes. Cette préparation fait partie de leurs travaux cycliques annuels et comporte un rituel bien défini. Aujourd'hui la *ʿaula* n'est plus la véritable manifestation collective qu'elle était autrefois, les femmes ne font plus appel à leurs voisines et parentes pour observer ce rituel saisonnier. On assiste de moins en moins aux réjouissances qui marquaient l'ouverture de ces travaux. Mais, discrètement, dans chaque famille, femmes et jeunes filles continuent à consacrer les derniers moments de la récolte à la préparation des dattes pour la *ʿaula*.

Elles commencent par dénoyauter les dattes puis les accumulent dans une

1. Fendre un fruit pour en extraire le noyau se dit *tafçiç*, d'où le mot *fçâça*, synonyme de *qbâḥa*, « vulgarité, manque de pudeur ».

2. D'après le *hadith*, le Prophète (qui se nourrissait en grande partie de dattes) aurait dit : « Quiconque aura mangé le matin sept dattes, sera préservé ce jour-là du poison et de la magie » (*cf.* BOKHARI, IV). Aujourd'hui, les Tunisiens continuent à rompre leur jeûne, les soirs de Ramadan, par une datte, ils disent que c'est une *sunna* (une loi traditionnelle tirée des pratiques du Prophète, pour ce qui n'est pas expressément ordonné ou défendu par le Coran).

grande jarre[1]. Quand celle-ci est pleine l'une des femmes (la plus jeune ou la moins grosse) monte dedans et piétine fortement les dattes afin de mieux les tasser. Un orifice au bas flanc de la jarre laisse lentement couler le jus de datte (un liquide mielleux et brunâtre qu'on recueille pour préparer la boisson alcoolisée des femmes appelée *wazwâza*)[2]. Bien remplis et bien tassés, les réservoirs sont alors recouverts d'une fine couche de plâtre qui les ferme hermétiquement et les garde intacts, jusqu'au moment de l'usage[3].

b) *Préparation de la* zabbâssa.

Chaque fois qu'une jarre de dattes est ouverte, les femmes préparent la quantité correspondante de *zabbâssa*, mélange de céréales (orge, sorgho et fenu grec), « d'herbes de la montagne » (thym, romarin, tabac en feuille, fausse sabine) et d'épices (coriandre, carvi, encens).

Les grains d'orge sont préalablement mis à tremper dans l'eau pendant sept jours et sept nuits ; ils sont ensuite égouttés et séchés au soleil. On y ajoute alors le sorgho, le fenu grec, les « herbes de la montagne » et les épices. Tout ce mélange est moulu finement et dilué dans l'eau où l'orge a trempé. La pâte ainsi obtenue est modelée en petites galettes et séchée au soleil. Quand les galettes deviennent dures et cassantes, on les pile au mortier. C'est la poudre qui en résulte qu'on appelle *zabbâssa* et qu'on incorpore à la pâte de dattes sorties de la jarre. A partir de ce mélange (80 % de dattes et 20 % de *zabbâssa*), on forme des boules d'environ cinq cents grammes chacune, appelées *kutlât*, chaque boule correspondant au repas d'une femme.

c) *Préparation du* ʿabbûd.

Au moment du repas, les femmes s'installent par terre autour du plat familial où sont disposées les *kutlât*. C'est à l'une d'elles, généralement la plus âgée ou la mieux respectée, qu'est dévolue l'ultime préparation de la pâte dont sera formé le *ʿabbûd*. Elle prend une ou deux poignées de semoule d'orge (ou de blé s'il y en a) préalablement grillée, les incorpore à la *kutlâ* en diluant avec un peu d'eau. Quand la pâte devient bien molle, le repas commence.

Chacune des femmes enfonce alors l'index et le majeur, tendus et joints, dans la pâte, et prélève la quantité qui lui est nécessaire pour confectionner son *ʿabbûd*. Elle pose ce morceau de pâte dans la paume de sa main droite, puis, les doigts fléchis, l'écrase par petits coups afin de former un cylindre effilé aux deux extré-

1. Les jarres en maçonnerie, groupées par 4 ou 5, prennent une place importante dans l'architecture des maisons anciennes du Djerîd.

2. *Cf. infra*, p. 78.

3. Une jarre entamée doit être consommée dans le mois qui suit, sinon les dattes éventées deviennent inutilisables.

mités et mesurant quatre à huit centimètres de long et deux à trois centimètres de diamètre. C'est cette masse de pâte en forme de cigare qu'on appelle *'abbûd*.

Quand il est prêt, le *'abbûd* est avalé entier, sans être mâché, et c'est certainement l'opération la plus difficile du repas féminin : la femme le pose sur la langue dans le sens de la longueur, puis elle prend une gorgée d'eau, renverse d'un coup sa tête en arrière, et quand le *'abbûd* est ingéré, elle crache l'eau qui a servi à le « faire passer »[1]. Elle recommence l'opération jusqu'à ce qu'elle soit rassasiée (généralement jusqu'à épuisement de la *kutlâ*).

La technique d'absorption du *'abbûd* nécessite de longues années d'expérience ; très jeune la petite fille y est progressivement initiée : à deux ou trois ans elle commence par avaler des *'abâbîd* (pl. de *'abbûd*) minuscules « pour rire », puis, à mesure qu'elle grandit on lui apprend à avaler des *'abâbîd* plus importants. Mais la taille définitive de ces derniers n'est atteinte qu'après le mariage ; en effet, c'est à ce moment-là seulement qu'elle devient une véritable consommatrice de *'abbûd*.

Dans le milieu traditionaliste du Djerîd, toutes les femmes mariées se nourrissent de *'abbûd*, et la taille de celui-ci doit être suffisamment importante pour ne pas susciter les railleries et les commentaires parfois désobligeants des aînées[2].

Mais quel que soit son volume — et quelque orgueil que la femme puisse en tirer —, le *'abbûd* est généralement accompagné de ce qu'on appelle l' *a''dâ'* (« ce qui passe », « ce qui accompagne »). Cet accompagnement, consommé entre deux ou trois *'abâbîd* successifs, est « bon » par définition, et cela signifie pour les femmes avoir un goût relevé qui compense le manque de saveur attribué au *'abbûd*[3].

L'accompagnement le plus traditionnel est le *mangû'* (petit piment pointu, piquant et conservé entier dans du jus de citron ou du vinaigre), très apprécié par les femmes. Quand il leur fait défaut (en hiver par exemple), elles le remplacent par de petits poissons séchés appelés *uzef*[4]. Mais parfois, quand les conditions le leur permettent, les femmes utilisent aussi le *qadîd* (viande coupée en lanières et séchée au soleil)[5], ou encore le poulpe séché. Les lanières de viande comme les

1. Parfois les femmes ne peuvent s'empêcher de boire une partie ou la totalité de cette eau, mais à force d'expérience la plupart d'entre elles arrivent à la cracher.

2. A la taille du *'abbûd* se mesure le pouvoir érotique de la femme et, par là, le plaisir sinon le bonheur qu'elle est capable de procurer à son mari.

3. Le *'abbûd* n'a pas forcément un goût insipide, mais comme il est avalé entier, il ne laisse aucune trace dans la bouche, et cela est contraire à l'idée que l'on se fait généralement des aliments (qui non seulement nourrissent mais possèdent un goût).

4. Le véritable *uzef (Engranlés meletta)* est pêché à la fin du mois d'août dans le golfe de Gabès. Mais bien que de prix modique et importé en grande quantité au Djerîd, ce poisson est de plus en plus réservé aux hommes, car aujourd'hui, les femmes se contentent des déchets provenant des conserveries saméliennes de sardines, et ce sont ces déchets vendus en vrac par les jeunes garçons sur la place du marché, qu'elles appellent improprement *uzef* ou *dugdug* « les miettes ».

5. La viande fraîche n'est pas interdite aux femmes, grillée et pilée elle peut également servir de *a'Dâ* au *'a'dâ'*. Seulement les femmes n'y ont droit qu'en de très rares occasions (fêtes de l'Aïd el-Kebir, noces, fiançailles, etc.) et même dans les familles aisées où les femmes

tentacules du poulpe sont grillés sur la braise, puis pilés et attendris, avant d'être consommés.

L'identification du *'abbûd* avec l'organe sexuel masculin est consciente, l'attitude affichée à l'égard de cet aliment ne laisse aucun doute à ce sujet[1].
— Le *'abbûd* est non seulement une nourriture de femmes mais de femmes mariées (les jeunes filles n'en mangent que dans un but initiatique tandis que les hommes et même les petits garçons ne doivent en aucun cas y goûter, les seules exceptions qui ont existé et qui sont devenues légendaires, concernent des homosexuels passifs).
— D'autre part, la fonction essentielle du *'abbûd*, selon les femmes, est de « remplir le ventre » : « Hélas ! que je suis triste à cause du *'abbûd*. Depuis que je n'en mange pas, mon ventre n'est plus que peau (plissée) »[2], dit le refrain populaire qui vante les mérites du *'abbûd*. L'expression : « remplir le ventre » doit s'entendre dans un double sens : dans un sens alimentaire, telle l'expression : « se remplir la panse », mais aussi dans un sens génital. Car au Djerîd, on dit d'une femme enceinte qu' « elle a le ventre plein » *(kiršḥa milyâna)*. Le *'abbûd* sert à la fois à donner de l'embonpoint et à favoriser la grossesse. La première fonction est surtout attribuée au *'abbûd* consommé au « repas du jour » tandis que le *'abbûd* du soir — quand il existe — est surtout recherché pour sa fonction sexuelle ; non seulement il favorise la fécondation et permet d'engendrer des enfants en parfaite santé mais il a également une fonction aphrodisiaque, il accentue le désir sexuel de la femme.

Il est évident que le symbolisme phallique qui se rattache ainsi au *'abbûd* explique assez clairement pourquoi l'interdiction de manger avec les hommes dans les milieux traditionalistes tunisiens, se fait au nom de la « pudeur » et non pas au nom d'une croyance quelconque. Pourtant l'intérêt du *'abbûd* ne se limite pas à ce symbolisme phallique. A cause de leur forme plusieurs autres aliments, tels l'asperge, les gâteaux à la cuillère, les glaces et les anguilles, ont souvent été identifiés à l'organe sexuel masculin[3] ; mais cette identification n'est jamais doublée d'une différenciation sexuelle de leur consommation. Le *'abbûd*,

---

consomment de la viande fraîche en dehors de ces fêtes traditionnelles, cela se produit de façon irrégulière et souvent exceptionnelle.

1. Plusieurs faits témoignent de l'existence d'un ancien culte phallique en Afrique du Nord et en Tunisie en particulier. *Cf.* : BERBRUGGER, « Tanaramusa Casta », *Revue africaine*, 1866, X, p. 364 ; BERTHELON et CHANTRES, *Recherches anthropologiques dans la Berbérie orientale*, Lyon, A. Rey, 1913, p. 630 ; E. VASSEL, *La littérature populaire des israélites tunisiens*, tiré à part de la *Revue tunisienne* (1907), 171 p. — Nous parlerons plus amplement des survivances de ce culte phallique dans un travail ultérieur sur la vie traditionnelle des femmes tunisiennes.

2. *Yâ nâRî 'alâ el 'abbûd kî klitâš kirši Rdât žlûd.*

3. Ces aliments figurent dans un grand nombre de chansons populaires, de dessins humoristiques et de devinettes; citons entre autre l'énigme du biscuit à la cuillère (« Il rentre dur, il ressort mou, la goutte au bout, qu'est-ce que c'est ? » *Cf.* Thierras, Haute-Savoie, Enquête Barre, 153). Citons aussi le dessin humoristique publié dans *La Vie parisienne* de 1885, intitulé : « Comment elles mangent les asperges ».

quant à lui, est spécifiquement féminin; il s'intègre dans un système différentiel de l'alimentation, et c'est là son principal intérêt.

Pour comprendre la dichotomie sexuelle de l'alimentation que le *'abbûd* nous révèle, nous devons donc dépasser ce symbolisme conscient qui se rattache à sa forme, et considérer ce fait comme un simple aspect de la différenciation. En effet, en poursuivant l'analyse du repas de dattes spécifique aux femmes nous constatons qu'il existe un symbolisme sexuel moins conscient mais non moins évident qui se rattache au *mangû'*, le piment qui sert d'accompagnement au *'abbûd*. Mais plus que pour sa forme, c'est surtout à cause de son goût que le piment revêt un sens érotique. Le goût relevé, piquant du piment est appelé *ḥarâra*, ce qui signifie littéralement « chaleur », mais qui s'applique à toutes les sensations fortes qui procurent un certain plaisir. Ici *ḥarâra* est entendu à la fois dans le sens gustatif et sexuel. Cette ambiguïté est signalée dans la légende qui suit.

Il s'agit d'une jeune « nomade du désert » *(saḥrâwiya)* qui a épousé un *ḳamês* (un ouvrier agricole des oasis). Indignée, scandalisée, sa mère le lui reproche en ces termes :

| | |
|---|---|
| « O belle, toi notre fierté ........... | Ce que tu as fait, personne n'a jamais osé le faire. |
| Tu as suivi un kamês ............. | Un simple chargeur de fumier. » |

Et la fille de répondre :

| | |
|---|---|
| « Le Désert que Dieu le dépeuple ... | ne fait pas pousser le piment |
| On n'y trouve pas de poivron ...... | quant au pays du *'abbûd* |
| Que Dieu le glorifie ............... | le piment y fait entrer [le *'abbûd*] avec *ḥarâra*[1] ». |

Dans le sens gustatif aussi bien que dans le sens sexuel, la saveur du piment, sa *ḥarâra*, est donc destinée à rendre plus agréable « l'introduction » du *'abbûd*, sa valeur symbolique est également liée à celle de ce dernier. C'est donc le repas féminin dans son ensemble qui revêt une fonction sexuelle et pas seulement le *'abbûd*.

Posé en ces termes, le symbolisme sexuel qui se rattache au repas spécifiquement féminin s'oppose à celui du repas spécifiquement masculin. En effet si le *'abbûd* en forme de cigare rappelle l'organe sexuel masculin, la datte fendue dans le sens de la longueur[2] rappelle l'organe féminin.

1.

| | |
|---|---|
| *Yâ Zînel moqdâr* ........... | *Fi'lik/min dârah.* |
| *Lhaqtî kamâs* .............. | *'abbey rbârah* |
| *EççahRa yaklîha* ........... | *Latinebit mangû'* |
| *Lâ filfil fîhâ* ............... | *ûbled el'abbûd rabbî Yahmîha* |
| *Elfilfil el mangû'* ........... | *Yzzaouiz biḥarâra.* |

2. *Cf.* p. 68, n. 1.

| | | |
|---|---|---|
| *'abbûd* (cigare) | ≠ | datte (fente) |

Le symbolisme sexuel qui se rattache à la façon dont la femme ingère le *'abbûd* trouve son équivalent dans la manière dont l'homme mange les dattes : tandis que la femme a une attitude « réceptive » lorsqu'elle *avale*, l'homme a une attitude qu'on peut qualifier « d'active » quand il *mâche*.

| | | |
|---|---|---|
| avaler<br>(attitude réceptive) | ≠ | mâcher<br>(attitude active) |

D'autre part, si la femme crache l'eau après avoir avalé le *'abbûd* l'homme extrait le noyau avant de manger la datte.

| | | |
|---|---|---|
| eau crachée<br>(après usage) | ≠ | noyau rejeté<br>(avant usage) |

L'opposition existe également dans le goût des aliments : d'un côté il y a la saveur sucrée des dattes et la douceur du lait, de l'autre la *ḥarâra* du piment salé et l'aigreur du citron ou du vinaigre.

| | | |
|---|---|---|
| saveur piquante | ≠ | saveur sucrée |

| | | |
|---|---|---|
| aigre | ≠ | doux |

Ainsi l'identification de l'alimentation avec les rapports sexuels se manifeste sans équivoque dans les repas de dattes. Dans chacun des repas différentiels, l'aliment (*'abbûd* ou dattes séparées) prend la forme du sexe opposé de celui qui le consomme, tandis que la manière dont l'aliment est consommé rappelle l'attitude de l'homme ou de la femme dans l'acte sexuel. Quant au goût, il correspond à l'idée qu'on se fait traditionnellement du couple : la femme étant essentiellement définie par la douceur et l'homme par la force. Il correspond aussi à l'idée que l'on se fait du plaisir ressenti dans l'acte sexuel par chacun des membres du couple, le doux exprimant un plaisir serein et voluptueux, généralement attribué à l'homme, l'aigre et le piquant traduisant un plaisir troublé où se mêle une sensation de chaleur et aussi de violence.

Cependant, la différenciation alimentaire au Djerîd ne se limite pas aux repas

de dattes, elle s'applique aussi à certains plats cuisinés et même à certaines boissons. Nous devons donc poursuivre la description de la nourriture différentielle dans cette région, et voir si nous pouvons y retrouver le même symbolisme sexuel et les mêmes oppositions entre aliments féminins et masculins.

## II. — Les céréales

Comme nous l'avons vu plus haut, ce sont les céréales qui, après les dattes, constituent la base de cette nourriture. Or, les deux manières courantes d'accommoder les céréales sont les bouillies pour les femmes et les pâtes cuites à la vapeur pour les hommes. Décrivons ces deux sortes de plats.

### 1. *Les bouillies.*

Au Djerîd, la *ḥabbîta* est le seul plat cuisiné qui soit spécifiquement féminin ; il n'est pas interdit aux hommes, mais ceux-ci n'en mangent pratiquement jamais. Contrairement au *'abbûd*, la *ḥabbîta* n'est pas propre au Djerîd ; on la retrouve dans d'autres régions de Tunisie sous le nom de *aḥsa* à Gafsa ou *aḥsû* à Tunis, et bien que la différenciation ne soit pas aussi nette qu'au Djerîd, partout ailleurs les femmes font généralement cette bouillie pour elles-mêmes. C'est un plat dit pauvre mais bon, sa préparation est simple et rapide. Dans une marmite appelée *borma*, on verse un léger fond d'huile, on y fait revenir une bonne cuillerée d'épices mélangées — coriandre[1], carvi[2], carry, pétales de roses pilées, sel, poivre —, quelques tomates séchées au soleil et beaucoup de piment — du piment rouge pilé et conservé au sel et à l'huile, du *mangû'* (piment vert conservé entier dans du jus de citron) et du piment rouge séché et réduit en poudre. D'autre part, on délaie un morceau de levain dans un peu d'eau, puis le tout est versé dans la sauce épicée. On laisse bouillir le tout pendant quelques minutes en tournant constamment afin que la bouillie ne colle pas au fond de la *borma ;* quand elle devient épaisse et bien homogène la *ḥabbîta* est prête. Les femmes du Djerîd la consomment le matin, à jeûn.

### 2. *Les pâtes cuites à la vapeur.*

a) *Préparation du* 'ayeš mRollî.

Au Djerîd, l'équivalent de la *ḥabbîta* pour les hommes est le *'ayeš mRollî*, sorte de soupe à base de semoule de blé dur, roulée puis cuite à la vapeur[3].

1. Coriandre : *Coriandrum sativum* (ombellifère).
2. Carvi : *Cuminum Carvi* (ombellifère).
3. *'Ayeš :* du verbe *'âša* « vivre » ; *'yeš :* c'est la vie. Dans les régions montagneuses du Sud tunisien ce mot désigne une bouillie très épaisse de semoule de blé dur, qu'on appelle

La préparation de ce plat comprend trois opérations :

1° dans une cuvette en bois *(gaç'a)*, la semoule est roulée à la main avec un peu d'eau, puis tamisée ;

2° les grains ainsi obtenus sont mis dans le *keskês* (récipient dont le fond est percé de trous) puis cuits à la vapeur d'une sauce qu'on prépare de la façon suivante : dans la *borma*, on fait fondre de la graisse animale (appelée *šaḥma*), on y fait revenir quelques tomates fraîches, des poivrons également frais et sommairement écrasés ; on y ajoute trois ou quatre gousses d'ail, un ou deux oignons coupés en lamelles et du sel. On allonge d'eau, puis on pose le *keskês* rempli de grains sur la marmite ; la vapeur qui se dégage de la sauce traverse alors les perforations et vient faire cuire la semoule ;

3° la cuisson à la vapeur achevée, on verse le contenu du *keskês* dans la *borma*, on porte le tout à ébullition puis on retire du feu. Mais avant de servir, on ajoute un grand bol de lait « chaud », non pas chauffé sur le feu, mais encore imprégné de la chaleur de la bête dont il vient d'être trait.

b) *Préparation du* barkûkiš.

La préparation du *'ayeš mRollî* que nous venons de décrire n'est pas la seule formule de pâtes cuites à la vapeur qu'on trouve au Djerîd. Comme dans le reste du Maghreb, le couscous est aujourd'hui très répandu, mais ce plat semble d'acquisition récente dans les oasis, car le plat typique de la région, également à base de pâtes cuites à la vapeur, est ce qu'on appelle le *barkûkiš*. Cette formule, tout comme celle qui précède, est très probablement l'une des formes primitives du couscous répandu dans tout le monde arabe.

La préparation du *barkûkiš* est sensiblement la même que celle du *'ayeš mRollî*, seule la sauce diffère légèrement, car elle est plus riche. Dans la *borma* contenant suffisamment d'eau, on jette quelques abricots séchés, des fèves, des pois chiches et, lorsque la saison et les moyens le permettent, des légumes frais, de l'*uzef*[1] et aussi de la viande fraîche. On verse la semoule fraîchement préparée dans le *keskês* qui est posé sur la marmite et on laisse cuire à la vapeur. Cette première cuisson terminée, on retire le *keskês*, on ajoute dans la sauce une bonne dose d'huile, deux gousses d'ail et une pincée de carry, puis les grains et on porte le tout à ébullition.

Comme la *ḥabbîta*, le *barkûkiš* est répandu dans toute la Tunisie (à Tunis on l'appelle *mḥamça*), mais c'est seulement au Djerîd qu'il constitue un plat spécifiquement masculin, car on le prépare généralement pour le repas du soir et les femmes, du moins celles qui se nourrissent de *'abbûd*, ne mangent pas à ce moment-là.

---

encore *zummîta* ou *a'ssîda*. Dans les régions sahariennes, c'est le couscous que les nomades appellent *'ayeš*. Ici, au Djerîd, *'ayeš mRollî* signifie : couscous bouilli.

1. *Cf.* p. 70, n. 4.

La *ḥabbîta* et les pâtes cuites à la vapeur, tels le *'ayeš mRollî* et le *barkûkiš*, sont des aliments différentiels tout comme les repas de dattes décrits plus haut. Pourtant, si l'on considère la forme selon laquelle ces plats cuisinés se présentent et la façon dont ils sont consommés par chacun des sexes, on constate qu'aucun symbolisme sexuel, conscient ou inconscient, ne s'y rattache. Par contre, on trouve dans la littérature populaire orale un symbolisme sexuel qui se rapporte à certains des produits à partir desquels ces mets sont confectionnés. Ainsi, le levain qui « gonfle » *(yifarqa')* est le symbole non seulement de la prospérité[1] mais aussi de la fécondité, tout comme le *'abbûd*. De même, le piment qui est utilisé en abondance et sous diverses formes dans la bouillie féminine garde la même signification sexuelle que dans le repas de dattes : sa forme et le fait qu'il soit considéré comme un excitant, font de lui un symbole érotique et phallique[2]. Par opposition à cela, nous trouvons, dans les plats réservés aux hommes, des éléments qui représentent des symboles sexuels féminins : dans le *'ayeš mRollî* c'est la *šaḥma* (la boule de graisse) qui est le symbole de la femme[3], dans le *barkûkiš* le même symbolisme est exprimé par l'abricot, la fève et le pois chiche[4].

| | | |
|---|---|---|
| levain<br>(piment) | ≠ | *šaḥma*<br>(abricot, fève,<br>pois chiche) |

D'autre part, il existe un symbolisme sexuel qui se rattache aux ustensiles dans lesquels ces plats sont cuisinés. Le *keskês* qui vient se poser au-dessus de la marmite pendant la cuisson des pâtes à la vapeur est un symbole masculin : dans le folklore tunisien on le trouve même identifié au chef de famille[5]. Par contre, la *borma* (la marmite) apparaît comme le symbole de la femme[6].

1. Pour assurer la fécondité à la mariée et la prospérité au ménage la tradition veut que le jour du mariage la jeune épouse introduise un peu de levain dans le foyer conjugal (en Tunisie le morceau de levain est collé au talon droit de la mariée, au Maroc, c'est la mariée elle-même qui le « colle sur le montant droit de la porte ») ; *cf.* J. Jouin, « Valeur symbolique des aliments et rites alimentaires », *Hesperis*, Rabat, 1957 (3) et (4), pp. 291-327.

2. Le même symbolisme sexuel du piment se retrouve en Europe comme l'indique cette énigme de la fin du XIVe siècle, citée par Fr. Peachy *in Folklore studies*, 7 : « Clarté Enigmata » (1957) : « Eus mas rugosus dominis (piper) exstat amandus (the thing Y have is male and Wrinkled, and the ladies love it — A pepper — corne). »

3. A Tunis, lorsqu'on veut dire qu'un homme est amoureux d'une femme, on utilise la métaphore suivante : *'ayin eššik žet fiššashma*, ce qui veut dire : « Le regard du Cheikh est tombé sur la boule de graisse. »

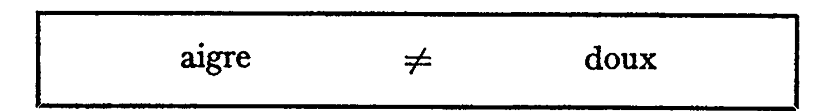
4. Le symbolisme féminin de l'abricot, de la fève et du pois chiche est dû à la fente dessinée sur chacun de ces fruits.

5. Dans les milieux traditionalistes de Tunis, une bonne épouse doit veiller à ce que son *keskês* vert en poterie ne se casse jamais, car on croit que s'il se casse le chef de famille meurt.

6. A Tunis, il existe un proverbe qui dit : *Kib El-bRayma 'alâ fomha titla' elbnaya lomha*

*borma* ≠ *keskês*

Quant à l'opposition entre le goût aigre procuré par le levain et la douceur du lait, elle traduit la même ambiguïté et la même répartition des sensations dans l'acte sexuel que dans les repas de dattes.




Ainsi, les plats différentiels à base de céréales présentent-ils le même symbolisme sexuel que les repas de dattes, et bien que moins apparente, nous retrouvons aussi la même identification entre l'alimentation et les rapports sexuels. Mais dans le premier cas, ce sont les dattes elles-mêmes qui prennent la forme du sexe opposé à celui du consommateur tandis que dans le second, ce sont certains produits dont le plat est confectionné qui symbolisent ce sexe, et ce n'est plus l'attitude du consommateur vis-à-vis de l'aliment qui indique son sexe, mais la position du récipient pendant la cuisson. Quant au goût de l'aliment (aigre ou doux), il conserve la même valeur symbolique dans les deux cas.

Pour compléter l'analyse des aliments différentiels au Djerîd, il nous reste à comparer les boissons réservées aux hommes à celles qui sont spécifiques aux femmes.

## III. — Les boissons

### 1. *Les boissons des hommes.*

A part le lait (de chèvre ou de vache) généralement réservé aux hommes mais qui n'est pourtant pas défendu aux femmes, il existe une autre boisson proprement masculine : le *lâgmî*[1].

---

« Renverse la marmite et la fille sera à l'image de sa mère » (Telle mère, telle fille). La marmite désigne également la femme dans le folklore français comme l'indique ces devinettes citées dans les « Contes picards », *in Recueil de documents pour servir à l'étude des traditions populaires*, Heilbronn Henningen, 1884, II :

« J'accroupis mon bonhomme
Et j'assis ma bonne femme
Tout ce qui passe entre les jambes de mon bonhomme
Fait du bien à ma bonne femme » → c'est le trépied et la marmite (Haute Bretagne).

« La commère est sur le compère ; ce qui sort d'entre les jambes du compère fait du bien au cru de la commère ; ce qui est dans le ventre de la commère fait du bien au genre humain » → il s'agit de la marmite, du feu qui fait bouillir le cru et du cuit (Haute Bretagne).

1. *Lâgmî :* boisson spiritueuse, fournie par la sève de *Phœnix dactylifera* (corymphinée). C'est le vin de palme fermenté.

Comme le vin, cette boisson alcoolisée est « défendue » par l'islam *(ḥarâm)*. Pourtant, elle est très répandue au Djerîd, où la plupart des hommes l'apprécient et la consomment en grande quantité. Les femmes n'ont ni le droit ni l'occasion de boire de *lâgmî*, car même s'ils n'appliquent pas la prescription islamique à eux-mêmes, les Djerîdiens se donnent comme discipline de ne jamais « commettre le péché » d'introduire des boissons alcoolisées dans leur foyer ; les petites cruches pleines de vin de palme, soigneusement recouvertes d'un morceau de *laffâ* (fibres extraites des tiges de palmier), restent dans l'oasis, accrochées au sommet de l'arbre. Lorsque cela leur arrive les hommes boivent le *lâgmî* sur place ou bien en ville dans les cafés, mais toujours entre hommes, jamais devant les femmes.

### 2. *Les boissons des femmes.*

Pourtant, malgré les restrictions de l'islam et les précautions prises par les hommes, les Djerîdiennes ont aussi leur boisson alcoolisée : la *wazwâza*[1], seule boisson vraiment spécifique aux femmes ; les hommes n'y goûtent jamais.

De même que la *'aula* de dattes, la provision de *wazwâza* se fait une fois par an, après la cueillette de dattes ; ce sont les femmes elles-mêmes qui la préparent. Dans un carré de mousseline, elles mettent un peu de semoule d'orge, un mélange d'épices (carvi[2], cumin[3], *sînuz*[4], *skinžbir ;* cannelle, clous de girofle, encens) et des « herbes de la montagne » (romarin, thym, *hellab*[5] et *quntus*). Elles en forment un paquet qu'elles introduisent au fond d'une jarre neuve achetée à cet effet. Elles remplissent ensuite la jarre d'eau, y ajoutent du jus de dattes[6] et exposent le tout au soleil pour la fermentation. Un morceau de *laffâ* placé dans le goulot de la jarre sert à la fois à la boucher et à filtrer la *wazwâza* avant sa consommation. Chaque fois que le niveau du liquide baisse elles rajoutent de l'eau et ceci jusqu'à ce que le goût piquant de la *wazwâza* se perde totalement.

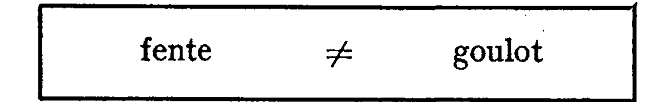
En tant que boissons alcoolisées, la *wazwâza* comme le *lâgmî* sont interdits par l'islam. Leur tolérance au Djerîd trahit les tendances au *Kufr* (hérésie) qu'on attribue à cette population[7] ; mais comme le conseille le Coran, les Djerîdiens pèchent dans la discrétion[8]. Sous prétexte que ces boissons doivent être consom-

1. *Wazwâza :* onomatopée qui évoque une boisson piquante.
2. Carvi : *cf. supra*, p. 74, n. 2.
3. Cumin : *Cuminum cymimum* (ombellifère).
4. *Sînuz :* nielle cultivée *(Nigella estiva)*.
5. *Hellab : Periploca caevigota* (asclépiadacée).
6. Jus de dattes extrait des jarres pleines de *'aula ; cf. supra*, p. 69.
7. Les Djerîdiens sont en effet accusés d'être des *kuffâr* « hérétiques » par tous leurs voisins qui évoquent à l'appui de ces accusations certaines de leurs coutumes, comme par exemple, celle qui consiste à tirer des coups de feu en direction du ciel, pour manifester leur mécontentement à Dieu, lorsqu'ils estiment qu'Il ne leur envoie pas assez de pluie pour leurs dattes.
8. Le Coran dit : *In 'açaytum fastatirû* « S'il vous arrive de pécher, faites-le dans la discrétion ».

mées fraîches, ils s'arrangent pour les boire lorsque tout le monde dort. Ainsi les femmes prennent-elles leur *wazwâza* le matin, avant le lever du soleil, et les hommes boivent-ils leur *lâgmî* le soir ou bien au moment de la sieste.

Deux oppositions relatives au symbolisme sexuel sont à relever entre ces deux boissons :

— d'une part le *lâgmî* jaillit de la *fente* pratiquée sur le tronc du palmier et la *wazwâza* coule du *goulot* de la jarre ;




— d'autre part, le goût légèrement sucré du vin de palme s'oppose au goût piquant de la *wazwâza*, tout comme la douceur des dattes et du lait s'oppose à la *ḥarâra* (saveur piquante) du piment.

| sucré | ≠ | piquant |
|---|---|---|

Allant dans le même sens que les précédentes, ces deux oppositions viennent donc appuyer l'hypothèse de l'identification de l'alimentation aux rapports sexuels. Certes, il n'est pas de notre propos de rechercher ici les racines psychanalytiques de cette identification ; nous noterons cependant qu'on pourrait lui trouver une interprétation liée au « principe de répétition » qui ramène l'alimentation à la libido orale[1]. Ce principe expliquerait notamment pourquoi la séparation des sexes pendant le repas renvoie non seulement à la religion mais aux règles de politesse, ne signifie pas « tabou » mais seulement « pudeur ».

Outre le symbolisme sexuel, la dichotomie de l'alimentation se traduit, au Djerîd, par d'autres caractères différentiels. Pour la clarté de l'exposé, nous nous sommes contentés jusqu'ici de signaler les oppositions (entre nourriture masculine et féminine) qui se rattachent au symbolisme sexuel. Il nous faut à présent relever les autres oppositions et essayer de les interpréter en fonction de ce que nous savons de la société traditionaliste musulmane en Tunisie, et dans la région du Djerîd en particulier.

La première remarque d'ensemble que l'on peut faire à propos de la différence

1. *Cf.* S. FREUD, *Totem et tabou*, Paris, Payot, 1922. — Cette théorie fut reprise par un grand nombre de psychiatres et d'anthropologues. Le professeur Devereux nous expliquait dernièrement que « l'alimentation et la sexualité sont les seules satisfactions qui ne comportent pas de dépense pour le corps; dans la pulsion sexuelle comme dans la pulsion orale, il y a une interaction entre deux individus (mère-enfant et mari-femme) ».

entre l'alimentation masculine et féminine au Djerîd est d'ordre économique. En effet, il existe une inégalité flagrante qui s'exprime non seulement par le nombre des repas — les hommes ayant généralement droit à trois repas et les femmes à deux seulement ou même parfois un seul —, mais aussi par la nature des produits utilisés — viande, lait, légumes pour les hommes ; épices, piments, poissons séchés pour les femmes — et par la qualité de ces produits — dattes de premier choix pour les hommes, dattes pourries et déchets de poissons pour les femmes.

| | | |
|---|---|---|
| (♀) économie | ≠ | prodigalité (♂) |

Si l'on considère de plus près cette différenciation, on constate que ce qui est supérieur en qualité et réservé aux hommes, est également situé à un niveau supérieur dans l'espace. Ainsi les dattes en grappes consommées par les hommes sont celles qu'on cueille directement *sur l'arbre*. De même que les pâtes, telles qu'on les leur prépare, sont cuites à la vapeur, et à cette fin, mises dans le *keskês*, *au-dessus* de la marmite. La fermentation du *lâgmî* se fait également au *sommet* du palmier. Par contre, ce qui est inférieur en qualité et réservé aux femmes, se situe à un niveau inférieur : ce sont, en effet, les dattes ramassées au *sol* qu'on destine à la *'aula* annuelle des femmes et leurs plats à base de céréales sont des bouillies, la pâte épaisse est tournée et raclée au *fond* de la marmite. Par ailleurs leur boisson, la *wazwâza*, se fermente aussi au *fond* de la jarre.

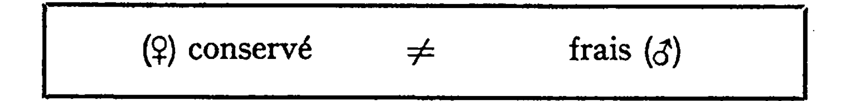
| | | |
|---|---|---|
| (♀) inférieur | ≠ | supérieur (♂) |

L'inégalité se retrouve encore à propos du temps consacré à la préparation des mets. Une fois leurs réserves annuelles et saisonnières faites (*'aula* de dattes, *zabbâssa*, *wazwâza*), les femmes consacrent très peu de temps à la confection de leur repas — leur *ḥabbîta* ou bouillie du matin est prête en quelques minutes, et le *'abbûd* est modelé au cours du repas. La cuisine destiné aux hommes constitue par contre un véritable rituel quotidien, les femmes y consacrent une grande partie de leur journée ; chaque élément de la recette demande une préparation particulière : la semoule est roulée, les légumes frais épluchés, les légumes secs décortiqués, etc.

| | | |
|---|---|---|
| (♀) préparation minima | ≠ | préparation maxima (♂) |

De toutes ces inégalités découle une nouvelle opposition qui concerne l'état des produits utilisés (frais ou conservés). En effet, par économie de temps et

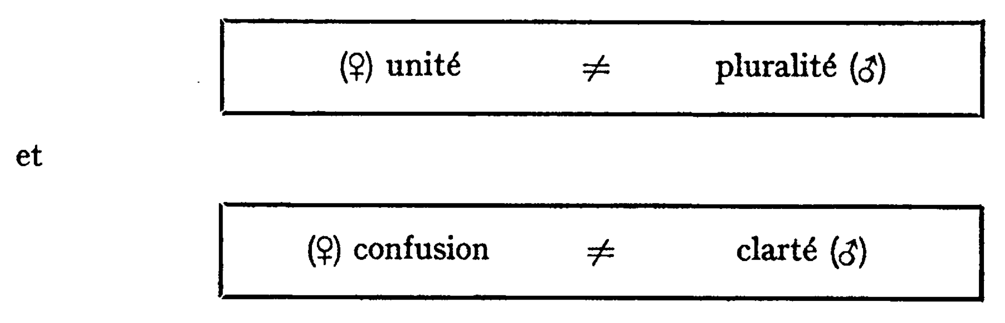
d'argent, les femmes emploient pour elles-mêmes non seulement des produits peu coûteux, mais aussi ceux qui sont à la maison, c'est-à-dire des conserves et des épices. Par contre, comme le repas des hommes est l'événement quotidien de la famille, on y consacre tout le temps et l'argent disponibles, on n'hésite pas à rouler des graines fraîches avant la cuisson, à acheter des légumes frais et même parfois de la viande fraîche.



(♀) conservé ≠ frais (♂)

D'autre part, les aliments masculins se présentent sous un aspect granuleux et les produits qui les composent, apparaissent comme une multitude d'éléments individualisés (dattes entières, viande et légumes en morceaux, semoule roulée en grains séparés).

Les aliments féminins comportent au contraire des produits transformés, mélangés, souvent pilés (épices) ; ils se présentent sous un aspect homogène et indéfinissable.



(♀) unité ≠ pluralité (♂)

et

(♀) confusion ≠ clarté (♂)

De bonne qualité et frais, les produits destinés aux hommes sont bons par eux-mêmes, aussi les consomme-t-on, soit au naturel (dattes), soit avec très peu de condiments (*'ayeš mRollî* et *barkûkiš*).

Par contre, les produits conservés sont parfois gâtés (dattes pourries) et ont un goût insipide que les femmes arrivent à transformer grâce aux épices et aux herbes dont elles ont le secret.

(♀) transformé ≠ naturel (♂)

Or les épices et les « herbes de la montagne » que les femmes utilisent pour « donner du goût » à leurs aliments et aussi à leurs boissons, font partie d'un monde mystérieux, un monde peuplé de *žnun* « esprits » et où prolifèrent les actes magiques les plus désapprouvés par l'orthodoxie islamique. On retrouve en effet ces ingrédients dans la plupart des recettes magiques utilisées par les femmes : le coriandre et le

cumin par exemple servent à ramener l'homme égaré[1] ou à le brouiller avec sa maîtresse[2], le piment et le poisson sont employés comme amulettes contre le mauvais œil[3], et le levain attire la prospérité[4].

Par contre, les produits réservés aux hommes apparaissent pour la plupart comme touchés par la grâce divine : le blé et les produits qui en dérivent (en particulier les graines roulées) sont appelés *ni'ma* « providence de Dieu », aussi les traite-t-on avec un respect tout particulier[5]. Par ailleurs les dattes consommées à la manière des hommes transmettent la *baraka* du Prophète[6].

Du côté des femmes se trouve donc la magie et l'hérésie, du côté des hommes la religion et l'orthodoxie.

| | | |
|---|---|---|
| (♀) magie | ≠ | religion (♂) |

Mais c'est justement la magie qui permet aux femmes d'accepter l'inégalité économique dont elles sont victimes : la magie du *'abbûd* consiste à leur procurer embonpoint et fécondité.

| | |
|---|---|
| « *'Abbûd*, ô *'abbûd* ............. | Toi dont seul l'avare se contente |
| Toi que l'on méprise ............ | Tu fais gonfler ma poitrine |
| Tu fais grossir mes bras ......... | Toi, dont seul l'avare se contente »[7] |

dit une chanson féminine qui vante les mérites du *'abbûd*.

| | |
|---|---|
| « Le *'abbûd* remplit le ventre . | Et fait oublier les envies |
| le *'abbûd* bien fait ........... | fait rougir les joues et grossir les bras »[8] |

dit une autre chanson.

1. Doutté, *Magie et religion*, Alger, Éd. Jourdan, 1909, p. 31.
2. A Tunis, on renverse des grains de coriandre sur le chemin des amoureux afin de susciter une dispute entre eux.
3. Le piment rouge et pointu, comme le poisson (ou simplement sa queue), constituent des amulettes connues dans tout le Maghreb. — *Cf.* Graff de La Salle, « Croyances et coutumes relatives à la maison chez les musulmans de Tunis », *Revue africaine*, Alger, 1944, pp. 67-82.
4. *Cf. supra*, p. 76.
5. Lorsqu'un morceau de pain, par exemple, tombe par terre, on doit le ramasser, le porter aux lèvres puis au front, en signe de vénération et de repentir (usage pratiqué dans tout le Maghreb). — *Cf.* J. Jonin, « Valeur symbolique des aliments et rites alimentaires à Rabat », *Hesperis*, 1957 (3) et (4).
6. *Cf. supra*, p. 68, n. 2.

| | | |
|---|---|---|
| 7. | *El 'Abbûd Yâ el 'Abbûd* ....... | *Yastaqna' bîk Essagdûd* |
| | *Ennâs iqûlû hatta say* ......... | *Wâna qalbî qad elbey* |
| | *Nazzil fî anûdî enney* .......... | *Yastaqua' bîk essagdûd* |
| 8. | *El 'Abbûd ymalâ el klâwî* ...... | *Wi 'aytek fî aššhâwî* |
| | *El 'Abbûd el magdûd* .......... | *Yi hammar elwažih wîsamin ezznûd.* |

Le rôle du *'abbûd* n'est pas d'être bon, ni riche, c'est une nourriture économique mais qui rend les femmes belles et fécondes[1], donc séduisantes aux yeux de leurs époux (musulmans).

Par contre le caractère essentiel des aliments masculins est leur *baraka* qui augmente leur valeur nutritive et « donne des forces » à ceux qui les consomment. D'où l'opposition :

| | | |
|---|---|---|
| (♀) séduction | ≠ | force (♂) |

Pour mieux les interpréter, reportons sur un tableau récapitulatif les traits différentiels qui, en dehors du symbolisme sexuel, caractérisent l'alimentation au Djerîd.

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| H | supérieur | prodigalité | maximum | pluralité | religion | clair | frais | naturel | force |
| F | inférieur | économie | minimum | unité | magie | obscur | conservé | transformé | séduction |

Comme toutes les sociétés islamiques, la société djerîdienne est fortement dichotomisée. Chacun des termes de l'opposition entre nourritures féminine et masculine figurant sur ce tableau, semble traduire un caractère spécifique de l'un ou l'autre sexe.

— L'opposition supérieur/inférieur exprime à notre avis le fait que dans ces sociétés traditionnelles, l'homme jouit d'un statut social supérieur à celui de la femme. Nous noterons à titre indicatif que, dans le droit islamique, le témoignage d'un homme vaut le double de celui d'une femme, de même que le garçon hérite du double de ce qui revient à la fille. En Tunisie, on a coutume de lancer sept « youyou » (cris de joie) à la naissance d'un garçon et trois seulement à la naissance d'une fille, etc.

— Cette supériorité se traduit nettement sur le plan économique. Dans la plupart des ménages tunisiens, c'est en effet l'homme qui détient la bourse, et son rôle n'est pas celui du gérant comme la ménagère occidentale, mais celui du propriétaire, du riche. De même qu'il a la responsabilité morale du foyer non pas comme administrateur, mais comme maître absolu. De ce fait, l'homme a droit à tous les égards et aussi à tous les « privilèges », et c'est ce qui explique

1. Les musulmans considèrent les enfants comme l'une des plus grandes richesses de ce monde. « Jeunes gens, épousez des femmes aimantes et fécondes, conseillait le Prophète, ainsi vous ferez nombre avec moi devant les autres nations au jour de la Résurrection. »

la notion de *surplus* désignée par les quatre premiers termes d'opposition de notre tableau : supériorité, prodigalité, maximum et pluralité.

— L'opposition unité/pluralité mérite cependant un intérêt particulier, car en dehors de la notion de surplus, la pluralité pour le musulman exprime la faculté qu'il a de se dédoubler et même de se quadrupler, puisqu'il peut être à la fois l'homme de la cité et celui de l'intimité, alors que la femme se situe uniquement au niveau de la vie privée, et que, grâce à la polygamie, il peut être l'époux de quatre femmes différentes et le maître dans quatre foyers distincts.

— La supériorité des hommes se retrouve aussi sur le plan spirituel. L'homme est non seulement le maître, mais aussi le sage : celui qui sait. Or le savoir par excellence pour les musulmans, c'est la religion. Les hommes sont généralement considérés comme les dépositaires de la parole divine, ce sont eux qui lisent le Coran, l'enseignent et l'interprètent. Les femmes reconnaissent en eux des êtres supérieurs et, en quelque sorte, choisis par Dieu.

— Mais contrairement à ce que l'on pourrait croire, cette supériorité sur le plan de la valeur et de la connaissance ne se traduit pas sur le plan de l'efficacité. Car les femmes pensent qu'elles détiennent un pouvoir déterminant, grâce à leurs activités occultes. La religion revêt à leurs yeux les caractères de la science pure, des théories belles et gratuites ; elles y croient, certes, elles éprouvent même de la vénération pour ceux qui la connaissent, mais, sur le plan de la pratique, elles ne se fient qu'à leurs méthodes proprement féminines et ne croient qu'à l'efficacité des recettes magiques qu'elles se transmettent de génération en génération depuis des siècles.

— Nous retrouvons ainsi l'opposition religion/magie révélée par la différenciation alimentaire et nous comprenons pourquoi les caractères : obscur, conservé et transformé sont placés du côté de la femme[1].

— Quant à l'opposition force/séduction, elle trouve son explication dans les textes coraniques mêmes, où une éthique sexuelle est très nettement définie. En effet, l'islam assigne à la femme un rôle secondaire par rapport à l'homme, mais il lui reconnaît un pouvoir de séduction dont dépend entièrement le bonheur de l'homme. Car substance dérivée de son être, elle a été créée pour son bien-être :

« Votre seigneur qui vous a créée d'un seul homme, *à partir duquel il créa une épouse* », dit le Coran (sourate du Clément). « Attachez-les par des bienfaits, si vous

1. Bien que n'appartenant pas à la culture indo-européenne et ne se situant pas au niveau des dieux, la différenciation entre un monde féminin lié à la magie et un monde masculin lié à la religion rappelle l'orientation mâle-femelle symbolisée par Varuna-Mitra, que M. Dumézil a reconstituée ainsi : « Varuna recouvre ce qui est inspiré, imprévisible, frénétique, rapide, magnifique, terrible, sombre, exigeant, totalitaire, junior, etc., tandis que Mitra recouvre ce qui est réglé, exact, majestueux, lent, juridique, bienveillant, clair, libéral, distributif, senior, etc. » (G. Dumézil, *Mitra-Varuna*, Paris, Gallimard, 1948, p. 207).

les traitez avec rigueur, peut-être haïrez-vous *celles que Dieu a créées pour nous rendre heureux* », lit-on par ailleurs dans la sourate des Femmes.

Le rôle essentiel de la femme est donc d'être une épouse et en tant que telle, elle doit assurer le bonheur de l'homme, son époux. Mais ce bonheur n'exclut pas le plaisir de la chair, car, contrairement à la religion chrétienne, l'islam admet que la vie se transmette dans la volupté, il n'oppose pas la chair à l'esprit. Créatrice de bonheur, la femme est aussi génératrice de plaisir, son rôle érotique se confond avec son rôle conjugal. C'est pourquoi, dans le Coran, Dieu la promet comme un attrait de sa demeure céleste : les justes « trouveront des épouses dont les regards ne brilleront que pour eux et que n'auront approchées avant eux ni les hommes ni les génies [...] ils auront des femmes belles et pudiques »[1].

C'est pourquoi, dans les milieux islamiques traditionalistes, les femmes n'ont aucun complexe à ce sujet : être un objet sexuel est, pour chacune d'elles, un rôle sérieux, de même qu'une arme qu'elle doit manier avec habileté. Quand la femme occidentale se farde, quand elle s'habille ou se déshabille, elle le fait au nom de « l'esthétique », et implicitement pour plaire, plaire aux hommes essentiellement. Mais ce souci, bien que réel, demeure généralement inavoué. Par contre, les femmes musulmanes n'ont aucune honte à vouloir se rendre belles pour être désirées et procurer le plus de plaisir possible à leur époux. Les observateurs étrangers pourraient s'étonner des propos osés que ces femmes peuvent échanger, et les quelques strophes en prose rythmée que nous avons rapportées plus haut en sont un exemple frappant. Cet étonnement proviendrait à notre avis de la coutume que l'on a de considérer la femme musulmane à travers l'image de la « femme belle et pudique »[2], telle qu'elle apparaît devant les hommes.

L'exemple de la nourriture différentielle appelée *'abbûd* nous fait pénétrer dans la société féminine musulmane et le symbolisme sexuel qui se rattache à l'alimentation nous révèle la femme tunisienne face à la vie sexuelle et sentimentale. Elle nous apparaît telle qu'elle est, libérée de toute contrainte, car entre femmes il n'y a pas de gêne, on parle des choses de l'amour sans rougir, on peut découvrir certaines parties de son corps ou même apparaître nue (comme dans le hammam) sans avoir l'impression d'attenter à la pudeur publique. Par contre, en présence des hommes tout geste, toute parole, doit être surveillé, car tout peut relever du domaine du *'ayb* (vice) ou de la *qbâḥa* (manque de pudeur). L'apparition même d'une femme devant un homme peut être interprétée comme une provocation, c'est pourquoi le voile existe. Le rôle sexuel de la femme est donc hypertrophié, mais celle-ci y trouve une large compensation, car l'autorité

1. Sourate du Clément.
2. *Ibid.*

excessive de l'homme se trouve en quelque sorte neutralisée par ce pouvoir érotique déterminant accordé à la femme : autorité et érotisme, tels sont les poids qui équilibrent la balance du couple traditionnel en Tunisie ; tels sont aussi les fondements du principe de complémentarité qui est à la base de la dichotomie sexuelle de toutes les sociétés islamiques[1].

1. Nous consacrons à ce problème une étude approfondie que nous espérons pouvoir publier prochainement.